



Szczyrk, 18.10.2024

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. ZAMAWIAJĄCY

Zajazd "Biały Krzyż" spółka cywilna Krystyna Bojda, Aleksander Bojda

ul. Wiślańska 1

43-370 Szczyrk

NIP: 9372172883

REGON: 072853590

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż sprzętów, urządzeń i mebli stanowiących wyposażenie zaplecza kuchennego w obiekcie gastronomicznym.

Zamówienie podzielone jest na dwie części: I. wyposażenie kuchni, II. komory: chłodnicza i mroźnicza z wyposażeniem.

Część I. Wyposażenie kuchni

KODY CPV:

39314000-6 - przemysłowy sprzęt kuchenny

42215200-8 - maszyny do przetwarzania żywności

42215100-7 maszyny do krojenia żywności

39151000-5 - meble różne

39221000-7 - sprzęt kuchenny

39711310-5 - elektryczne zaparzacze do kawy,

39315000-3 - urządzenia restauracyjne

39151200-7- stoły robocze

44411300-7 - umywalki

42130000-9 - krany, kurki, zawory i podobna armatura

42959000-3 - zmywarki do naczyń inne niż używane w gospodarstwie domowym

42416120-2 - windy towarowe

42214100-0 - piece kuchenne

42214110-3 - grille

42513200-7 - urządzenia chłodnicze



42513290-4 - przemysłowe urządzenia chłodnicze

42520000-7 - urządzenia wentylacyjne

1. Szczegółowa specyfikacja zamówienia:

LP.	WYRÓB	SZT	WYMAGANIA I PARAMETRY TECHNICZNE
1	Obieraczka do ziemniaków	1	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 530 x 660 x 950 mm - moc: 900 W - zasilanie: 230 V - obroty: 320/min - czas trwania cyklu: 120-150 sekund - elektroniczna tablica kontrolująca mikroprzełączniki zaworu strumienia wody - wykonanie w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 z plastikowymi elementami, ściany pokryte materiałem ściernym, tarcza wykonana z odlewu aluminium, pokryta warstwą karborundu
2	Urządzenie do szatkowania warzyw	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej - głowica z anodowanego aluminium (odlew) - odchylana głowica i dźwignia dociskowa z mikroprzełącznikiem zabezpieczającym - cylindryczny podajnik - automatyczna funkcja uruchomienia/ zatrzymania - komplet 6 tarcz tnących: 1 tarcza do cięcia na 3 mm wiórki, 1 tarcza do cięcia na 5 mm wiórki, 1 tarcza do cięcia na 7 mm wiórki, 1 tarcza do cięcia 2 mm plastrów, 1 tarcza do cięcia 4 mm plastrów, 1 tarcza do tarcia ziemniaka
3	Ekspres do kawy automatyczny	1	<ul style="list-style-type: none"> - minimum 10,1-calowy interfejs dotykowy - elektroniczny panel sterowania - wybór rodzaju kawy z ekranu głównego, możliwość dodatków - min. 9 poziomów regulacji stopnia zmielenia ziaren - pojemność pojemnika odpadów min. 70 porcji - pojemność zbiornika na kawę ziarnistą min. 1500 g - programowanie ilości kawy - regulowana wylewka kawy - liczba napojów programowalnych: nie mniej niż 30 - dysza gorącej wody - automatyczne spienianie mleka - wydajność nie mniej niż 200 kaw dziennie - wymiary: 340x620x545 mm



4	Chłodziarka do mleka do ekspresu do kawy	1	<ul style="list-style-type: none"> - przeznaczona do profesjonalnych ekspresów do kawy - kompatybilna z ekspresem opisanym w pkt. 3 - pojemność nie mniej niż 4 l - wyświetlacz do obsługi urządzenia - przyłącza rurek po obu stronach - zakres temperatury: 2 °C do 6 °C - wymiary: 220x450x530 mm
5	Maszynka wilk do mięsa	1	<ul style="list-style-type: none"> - moc elektryczna: nie mniej niż 0.6 kW - prędkość ostrza: nie mniej niż 160 obr/min - wydajność maksymalna: 150 kg/h - zestaw tnący: Unger R70 lub równoważny - średnica sitka: 70 mm - wymiary: 200x380x470 mm
6	Stół nierdzewny z 2 zlewami i półką 1200 mm	2	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali AISI 304 o grubości blatu 1,0 mm - spawany - rant o wymiarach 100x20mm i promieniem zagięcia R10 - wymiary: 1200x700x850 mm
7	Stół nierdzewny z półką 1300 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali AISI 304 o grubości blatu 1,0 mm - spawany - rant o wymiarach 100x20mm i promieniem zagięcia R10 - wymiary: 1300x700x850 mm
8	Stół nierdzewny z półką 800 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali AISI 304 o grubości blatu 1,0 mm - spawany - rant o wymiarach 100x20mm i promieniem zagięcia R10 - wymiary: 800x700x850 mm
9	Stół nierdzewny z półką 1200 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonany ze stali AISI 304 o grubości blatu 1,5mm - spawany - rant tylni i prawy o wymiarach 100x20mm i promieniem zagięcia R10 - wycięcie 250x250 w prawym rogu stołu - wymiary: 1200x700x850 mm
10	Stół z półką 1600 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - stół z półką wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1mm - blok 2 szuflad (L) - rant tylny - rant wysoki 10 cm, grubość 20 mm - promień zagięć R10 - cokoły przednie i boczne - wymiary: 1600x600x860 mm
11	Stół nierdzewny ze zlewem i półką 1600 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie spawane ze stali nierdzewnej AISI 304 - miejsce na zmywarkę podblatową - wymiary: 1600x650x850 mm



12	Stół nierdzewny załadowniczy z otworem i 2 zlewami	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 z rantem tylnym 20 cm - dwie komory 400x400 - blat tłoczony na ślisko do zjazdu koszy 500x500 do zmywarki kapturowej - otwór na kosz - wymiary 1000x700x900, dostosowany do zmywarki kapturowej opisanej w pkt. 26
13	Stół nierdzewny z półką i miejscem na kłoc masarski	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonane ze stali AISI 304 o grubości blatu 1,0 mm - spawany - rant o wymiarach 100x20mm i promieniem zagięcia R10 - wymiary: 1200x700x850 mm
14	Podstawa pod kłoc masarski z płytą	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej - nogi podstawy wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od standardowej wysokości w przedziale od -10 mm do +20 mm - płyta PE/ PE o grubości 50 mm do kontaktu z żywnością - wymiary 600x500x850 mm
15	Szafa przelotowa	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - drzwi suwane 4+4, 6 nóg, - środkowa część stała i 2 półki przestawne - wymiary: 1200x600x2000 mm
16	Szafka wisząca nierdzewna 1700 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie spawane ze stali nierdzewnej AISI 304 - półka w środku przestawna, drzwi suwane - wymiary: 1700x350x650 mm
17	Szafka wisząca nierdzewna 1200 mm	2	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie spawane ze stali nierdzewnej AISI 304 - półka w środku przestawna, drzwi suwane - wymiary: 1200x350x650 mm
18	Szafka wisząca nierdzewna 1300 mm	2	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie spawane ze stali nierdzewnej AISI 304 - półka w środku przestawna, drzwi suwane - wymiary: 1300x350x650 mm
19	Regał magazynowy 4 półki	1	<ul style="list-style-type: none"> - regał magazynowy z 4 półkami - spawany - wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm - wykonanie precyzyjne bez zagięć i ostrych krawędzi - wymiary: 800x700x1800 mm
20	Bateria stołowa ze spryskiwaczem ciśnieniowym	2	<ul style="list-style-type: none"> - bateria stojąca kolumnowa ze spryskiwaczem ciśnieniowym - sterowanie dźwigniowe - uchwyt spryskiwacza - mocowanie tylko do stołu, bez uchwytu ściennego - w wyposażeniu: wylewka, nierdzewny przewód ciśnieniowy spryskiwacza, sprężyna wyrównująca - wymiary: 150x420x1000 mm



21	Bateria stołowa ze spryskiwaczem	2	<ul style="list-style-type: none"> - bateria stołowa ze spryskiwaczem ciśnieniowym - sterowanie dźwigniowe - w wyposażeniu: wylewka, nierdzewny przewód ciśnieniowy, sprężyna wyrównująca, uchwyt ścienny, uchwyt spryskiwacza - wymagany otwór montażu - 30 mm średnicy - wymiary: 150x420x1100 mm
22	Bateria z giętkim kranem	1	<ul style="list-style-type: none"> - bateria zlewozmywakowa stojąca z giętkim kranem - wykonanie ze stali chromowanej, nierdzewnej - sterowanie dźwigniowe - przyłącze 1" - wąż przyłączeniowy w zestawie - wymiary: 40x300x400mm
23	Umywalka nierdzewna niezabudowana	2	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - spawanie z tylnym rantem - otwór pod baterie - w wyposażeniu syfon i bateria umywalkowa - wymiary: 400x400x150 mm
24	Basen 1-komorowy	1	<ul style="list-style-type: none"> - stół z basenem jednokomorowym h=300mm - spawany - wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, kwasoodpornej szlifowanej liniowo - profil 40x40mm, profil blachy 0,8-1,5mm - rant wysoki 10cm, grubość 20mm - promień zagięć R10 - wymiary 1000x7600x850 mm
25	Nadstawka nierdzewna	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonana ze stali AISI 304 mocowana do stołu opisanego w pkt. 10 - spawana - wymiary: 1600x600x300 mm



26	Zmywarka kapturowa	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej - automatyczny start - możliwość zmiany temperatur pracy w każdym programie - dolne i górne ramię myjąco - płuczące - prosta, jednolita budowa kompozytowa - funkcja zapewnienia stałej temperatury cyklu płukania - sterowany elektronicznie dozownik środka myjącego i płuczącego - program samooczyszczania - 3 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150") - w zestawie: 1x kosz na talerze, 1x kosz uniwersalny, 1x kosz na sztućce, przewody zasilania elektrycznego, doprowadzenia wody i odpływu - wymiary: 724 x 818 x 1599 - 2040 mm - wymiary kosza: 500 x 500 mm - pojemność bojlera: 6 l / 8 kW - pojemność wanny: 15 l / 2,1 kW - wydajność: nie mniej niż 60/30/24 koszy/h - zużycie wody: nie więcej niż 2,1 l/cykl - moc: maksymalnie 8,5 kW
27	Stół wyładowczy do zmywarki kapturowej	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - blat tłoczony na ślisko do wyjazdu koszy 500x500 mm - stół spawany z miejscem na zmywarkę podblatową - wymiary: 1000x818x900 mm
28	Zmywarka gastronomiczna do naczyń i szkła z funkcją wyparzania	2	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność: nie mniej 60/30/24/6 koszy/h - 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600") - program samoczyszczania - wymiary kosza: 500 x 500 mm - wysokość otworu drzwi - 365 mm - jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi - zużycie wody: nie więcej niż 2,1 l/cykl - bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 3 kW - tłoczona wanna (z nierdzewnymi filtrami) o pojemność 20 l / 2,1 kW - górne i dolne ramiona myjąco - płuczące - sterowanie elektroniczne - podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu - licznik cykli mycia - funkcja zapewnienia stałej temperatury płukania wg HACCP - automatyczny start po zamknięciu drzwi - autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów



			<ul style="list-style-type: none"> - dozownik środka myjącego i płuczącego - wymiary: 600x600x820 mm
29	Winda gastronomiczna	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ocynkowe - drzwi gilotynowe na wysokości serwisu - wysokość drzwi przystankowych od 600x1200 mm - liczba przystanków: 2 - udźwig nie mniej niż 100kg - prędkość nie mniej niż 0,4m/s - samonośna konstrukcja wstępnie zamontowana ze stali ocynkowej - kabina wykonana z ocynkowej blachy tłoczonej na zimno - wymiary kabiny: min. 600 x min. 700 x 800 mm - drzwi przystankowe zgodne z DIN 18092 i odpowiednio z DIN 18090, gilotynowe, jedno lub dwu skrzydłowe - kabina podgrzewana - wysokość konstrukcji i jazdy windy do 4m wysokości - sygnalizacja przybycia i wezwania windy - dojścia do kabiny: 1 x strona frontowa, 1 x strona prawa, 1 x strona tylna - maszynownia: górna w szybie; dojście do maszynowni - strona prawa
30	Szkielet do zabudowy drewnianej z witryną chłodniczą	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie spawane ze stali nierdzewnej AISI 304 - półka - witryna chłodnicza od 2 do 8 °C - słupek 98 litrów kolor czarny z 3 poziomami - wymiary: 1500x600x850 mm - zabudowa z płyty MDF, kolor do ustalenia
31	Nadstawa chłodnicza	1	<ul style="list-style-type: none"> - obudowa wewnętrzna i zewnętrzna stołu wykonana ze stali nierdzewnej - witryna ze szkła hartowanego - grubość izolacji 4 cm - zakres temperatury +2°C do +8°C - chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny - cyfrowy wyświetlacz - elektroniczny termostat - agregat chłodniczy EMBRACO lub równoważny - kompresor o mocy 1/5 KM - automatyczne rozmrażanie - praca urządzenia do temperatury otoczenia + 43°C i wilgotności względnej do 60 % - wymiary: 1500x335x435 mm



32	Stół chłodniczy 3-drzwiowy	1	<ul style="list-style-type: none"> - 3-drzwiowy stół chłodniczy dla GN 1/1 - zużycie energii: nie więcej niż 2,8 kWh / 24 h - klasa energetyczna: minimum C - blat z rantem tylnym h=50 mm (typ C) - parownik umieszczony na górze wewnątrz urządzenia - wymuszony obieg powietrza - automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu za pomocą gorącego gazu - elektroniczny sterownik - wysokość korpusu: 650 mm - czynnik chłodniczy: R290 - pojemność: nie mniej niż 420 L - temperatura: od 0 do 12°C - akcesoria: 3 ruszty nierdzewne - wymiary: 1800x700x850 mm
33	Szafa chłodnicza	4	<ul style="list-style-type: none"> - szafa chłodnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza - zużycie energii: nie więcej niż 1,7 kWh / 24h - klasa energetyczna: minimum C - automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem - regulacja z wyświetlaczem cyfrowym - agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia - centralne chłodzenie z odpływem kondensatu - zasilanie elektryczne: własne chłodzenie: 260W / 230V, centralne chłodzenie: 150W / 230V - czynnik chłodniczy: R290 - pojemność: 650l - moc chłodnicza: 358W - temperatura otoczenia: +16 / +40°C - zakres temperatury: od 2 do 12 °C - akcesoria: 3 ruszty powlekane GN 2/1 - wymiary: 695x810x2020 mm



34	Szafa mroźnicza	1	<ul style="list-style-type: none"> - szafa mroźnicza GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza - zużycie energii: nie więcej niż 7,65 kWh / 24h - klasa energetyczna: minimum D - automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem - regulacja z wyświetlaczem cyfrowym - agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia - centralne chłodzenie z odpływem kondensatu - zasilanie elektryczne: chłodzenie własne: 420W / 230V, chłodzenie centralne: 150W / 230V - czynnik chłodniczy: R290 - pojemność: 650l - moc chłodnicza: 560W - temperatura otoczenia: +16 / +40°C - zakres temperatury: od -15 do -22 °C - akcesoria: 3 ruszty powlekane GN 2/1 - wymiary: 695x810x2020 mm
35	Regały do chłodni 1 komplet	1	<ul style="list-style-type: none"> - 3 regały skręcane 4 półkowe o wytrzymałości do 100kg na półkę - wykonanie z tworzywa systemowego z polipropylenu i anodyzowanego aluminium - półki przeznaczone do kontaktu z żywnością
36	Trzon kuchenny	1	<ul style="list-style-type: none"> - 2 płyty elektryczne i 4 płyty indukcyjne - szafka otwarta - klasa szczelności IPX4/5 - blaty tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej - metalowy rdzeń pokręta, hermetyczna konstrukcja, podwójne uszczelnienie pokręta - 6-pozycyjny przełącznik mocy sterowany termostatem w zakresie 50°C – 400°C - każda płyta wyposażona w termostat bezpieczeństwa do wyłączenia grzania, gdy nie stoi naczynie - suma wymiarów 1200x730x900 mm
37	Neutralny moduł z szufladą	1	<ul style="list-style-type: none"> - neutralny moduł z szufladą + podstawa otwarta - blat tłoczony z jednego arkusza stali nierdzewnej, przeznaczony do urządzeń grzewczych, tłoczony tzw. na włos, brak komina w tylnej części - wymiary: 200x730x850 mm



38	Trzon kuchenny 2 płytowy elektryczny	1	<ul style="list-style-type: none"> - 2 płyty elektryczne - szafka otwarta - klasa szczelności IPX4/5 - blaty tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej - metalowy rdzeń pokrętła - hermetyczna konstrukcja - podwójne uszczelnienie pokrętła, - 6-pozycyjny przełącznik mocy sterowany termostatem w zakresie 50 °C - 400°C - każda płyta wyposażona w termostat bezpieczeństwa do wyłączenia grzania, gdy nie stoi naczynie - wymiary: 400x730x850 mm
39	Trzon indukcyjny	1	<ul style="list-style-type: none"> - trzon indukcyjny dwupolowy - dwie niezależne okrągłe strefy grzewcze, każda o średnicy 220 mm i mocy 3,5 kW - wymiary: 400x730x850 mm
40	Płyta grillowa elektryczna	1	<ul style="list-style-type: none"> - płyta grillowa elektryczna z 3 strefami grzewczymi, z gładką, chromowaną i pochyłą płytą - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm - płyta robocza wpuszczona na 40mm w korpus urządzenia, w pełni wspawana celem ułatwienia czyszczenia - powierzchnia grzewcza pokryta utwardzoną, polerowaną warstwą chromu, z 65mm strefą zimną od strony operatora - dwa okrągłe otwory spustowe o średnicy 40mm - 1 szuflada na tłuszcz i resztki o pojemności 2,5 litra - grzałki ze stali nierdzewnej - temperatura pracy sterowana termostatem w zakresie 110 - 280 °C - termostat bezpieczeństwa na wypadek awarii termostatu roboczego - powierzchnia robocza 1100x530mm - skrobaczka do płyty w zestawie - klasa wodoodporności IPX4 - wymiary: 1200x730x850 mm



41	Patelnia uchylna elektryczna	1	<ul style="list-style-type: none"> - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 - misa patelni z ręcznym mechanizmem podnoszenia, wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność 60 litrów - zbiornik prostokątny z zaokrąglonymi krawędziami dla łatwego czyszczenia - dno ze specjalnego stopu DUPLEX o grubości 10 mm - pokrywa z podwójnymi ściankami ze specjalnym kołnierzem, dzięki któremu skropliny i kondensat wracają z powrotem do zbiornika - zawiasy ze stali nierdzewnej AISI 304 ze sprężynami balansującymi pokrywę - uchwyt wykonany z satynowanej stali nierdzewnej AISI 304, połączony z pokrywą - ogrzewanie poprzez palnik ze stabilnym płomieniem, umieszczony pod zbiornikiem - zawór gazowy z termostatem bezpieczeństwa - automatyczny zapłon za pomocą elektrycznego piezozapalnika z wodoodpornym kapturkiem - regulacja temperatury termostatem w zakresie 100 °C do 280°C - termostat bezpieczeństwa oraz system odcinający grzanie przy podniesionej misie - nóżki wykonane ze stali nierdzewnej, z regulacją wysokości - klasa wodoodporności IPX5 - wymiary: 800x730x850 mm
42	Taboret gastronomiczny	2	<ul style="list-style-type: none"> - przystosowany do gotowania dużych ilości potraw (50-100 kg) - palniki z dwoma pierścieniami ognia (palniki dwukoronowe) zwiększające efektywność wykorzystania gazu - palnik o mocy 9,0 kW - zawory z zabezpieczeniem przeciw wypływowym; możliwość ustawienia kurkiem tzw. oszczędnego płomienia - rurowe przyłącze gazu 1" - nóżki z regulowaną wysokością - możliwość zasilania gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) oraz gazem płynnym G 30 (propan, lub propano-butan PB) - wykonanie są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304 - wymiary: 600x600x350 mm
43	Stół grzewczy nierdzewny przelotowy	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - sterowanie z przodu z lewej strony - temperatura grzałek od 35 °C do 95 °C - drzwi suwane z obu stron - wymiary: 1600x700x850 mm



44	Nadstawka grzewcza	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - 2 poziomy z dolnym polem grzewczym i oświetleniem - wymiary: 1600x300x660 mm
45	Bemar grzewczy	1	<ul style="list-style-type: none"> - stanowisko z bemarem powietrznym wielokomorowym - zakres regulacji temperatury 30 °C do 95 °C - głębokość GN 200 mm - moc 2400 W - wykonanie są ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10) - blaty wykonane z blachy o grubości 1,5 – 2,0 mm - wewnętrzne krawędzie wanien zaokrąglone - poszczególne segmenty ciągu łączone połączeniami śrubowymi „na włos” - wymiary: 1235x700x900 mm
46	Stanowisko z szafką otwartą z półką i z szufladą kasową	1	<ul style="list-style-type: none"> - wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10) - blaty wykonane z blachy o grubości 1,5 – 2,0 mm - wewnętrzne krawędzie wanien zaokrąglone - poszczególne segmenty ciągu łączone doczołowo połączeniami śrubowymi „na włos” - wymiary: 1100x700x900 mm
47	Nadstawka z szybą prostą, z grzaniem i oświetleniem	1	<ul style="list-style-type: none"> - wszystkie elementy wykonane ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10) - wymiary: 1225x425x452 mm
48	Zabudowa dekoracyjna frontu	1	<ul style="list-style-type: none"> - element wykończenia ciągu, połączenie płyt laminowanych ze stalą nierdzewną - długość: 2,4 mb
49	Nierdzewne szafki - zabudowa baru	1	<ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, spawane - z miejscem na stół chłodniczy, ze zlewem i miejscem pod szafki na szkło - długość: 2,5 mb
50	Stół chłodniczy barowy w zabudowie z drzwiami przeszklonymi	1	<ul style="list-style-type: none"> - agregat skraplający w wersji tropik (+43° C) umiejscowiony z prawej strony z prawej strony, wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin, łatwy dostęp do wysuwanego na prowadnicach agregatu) - fronty modułów wykonane z blachy polerowanej - korpusy wykonane z blachy o grubości 0,8 i 1,0 mm, izolowane ekologiczną pianką poliuretanową - nogi korpusów wykonane z profili 40x40x1,2 mm, zakończone stopą z tworzywa sztucznego, zakres regulacji wysokości -10 ÷ +15 mm



			<ul style="list-style-type: none"> - drzwi pełne o grubości 55 mm wykonane z blachy o grubości 0,8 mm w formie puszeki wypełnionej pianką poliuretanową, zawiasy z samodomykaczami, otwieranie pod kątem 93°, wyposażone w uszczelkę magnetyczną - półki: moduły z drzwiami wyposażone w dwie półki przestawne, półki w formie kosza o dnie i ścianach perforowanych, wykonane z blachy o grubości 1,0 mm, prowadnice nierdzewne o pełnym wysuwie, regulowana wysokość położenia półek, maksymalne równomierne obciążenie półek 600N, - szuflady: wykonane z blachy o grubości 0,8 mm, fronty o grubości 55 mm wykonane w formie puszeki wypełnionej pianką poliuretanową, na prowadnicach nierdzewnych o pełnym wysuwie, maksymalne równomierne obciążenie szuflad 600N, wyposażone w uszczelkę magnetyczną, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, - zakres temperatur od 2 do 10°C - drzwi suwane 2+2 przeszklone - wymiary: 1500x700x850 mm
51	Neutralny moduł z szufladą	1	<ul style="list-style-type: none"> - podstawa otwarta, - blat tłoczony z jednego arkusza stali nierdzewnej, przeznaczony do urządzeń grzewczych, łączony tzw. na włos, brak komina w tylnej części, - wymiary: 400x730x850 mm
52	Okap przyścienny nawiewno - wyciągowy 3300 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - okap przyścienny nawiewno - wyciągowy z łapaczami tłuszczu i filtrem siatkowym - oświetlenie LED spawane w ramę okapu - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - spawany w 3 częściach i wyszlifowane ostre krawędzie - otwory wyciągowe min 3 x fi.315mm, otwory nawiewowe min. 6 x fi. 150mm - wymiary: 3300x1200x450 mm
53	Okap przyścienny nawiewno - wyciągowy 3500 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - okap przyścienny nawiewno - wyciągowy z łapaczami tłuszczu i filtrem siatkowym, - oświetlenie LED spawane w ramę okapu - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - spawany w 3 częściach i wyszlifowane ostre krawędzie - otwory wyciągowe min 3 x fi.315mm, otwory nawiewowe min. 6 x fi. 150mm - wymiary: 3500x1200x450 mm



54	Okap przyścienny nawiewno - wyciągowy 1200 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - okap przyścienny nawiewno - wyciągowy z łapaczami tłuszczu i filtrem siatkowym - oświetlenie LED wspawane w ramę okapu - wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304 - spawany w 3 częściach i wyszlifowane ostre krawędzie - wymiary: 1200x800x450 mm
55	Wentylator dachowy przemysłowy	1	<ul style="list-style-type: none"> - wentylator promieniowy z pionowym wyrzutem powietrza - konstrukcja z blachy stalowej ocynkowanej, zabezpieczenia elektryczne przeciw śniegowe z blachy ocynkowej - wirnik odizolowany od konstrukcji nośnej wibroizolatorami - regulacja wydajności za pomocą przełącznika pięciostopniowego lub przekątnika częstotliwości - wydajność: 6500 do 8500 m³/h - ciśnienie statyczne PA450/580 - ciśnienie akustyczne DB 71/77 - temperatura pracy: 45 °C - współczynnik sprawności: nie mniej niż 64,6% - wymiary: 900x900x440 mm
56	Wentylator kanałowy	3	<ul style="list-style-type: none"> - zastosowanie w wilgotności do 95% RH oraz w zakresie temperatur -15°C ÷ +100°C - odizolowana przestrzeń silnika od przestrzeni zawierającej wirnik, taca pod wirnikiem na zanieczyszczenia - wydatek powietrza: 4100 m³ - ciśnienie akustyczne: maksymalnie 60dB - ciśnienie statyczne: Pa 420 - moc: 0,55 kW - wymiary maksymalne: 670 x 550mm
57	Nagrzewnica elektryczna kanałowa	1	<ul style="list-style-type: none"> - do montażu w okrągłych kanałach wentylacyjnych - dwa stopnie zabezpieczenia przed przegrzaniem: pierwszy, automatyczny, do odłączenia zasilania nagrzewnicy przy 70°C, drugi - resetowany ręcznie do odłączenia obwodu elektrycznego przy temperaturze 80°C - średnica przyłącza Ø200 - moc nominalna: 6000 W - wymiary maksymalne: 300 x 270mm
58	Regulator częstotliwości do wentylatorów kanałowych i dachowych	3	<ul style="list-style-type: none"> - przełączniki / włączniki - regulatory częstotliwości do wentylatorów kanałowych i dachowych

**Część II. Komory: chłodnicza i mroźnicza z wyposażeniem**

KODY CPV:

42513200-7 - urządzenia chłodnicze

42513290-4 - przemysłowe urządzenia chłodnicze

39315000-3 - urządzenia restauracyjne

39151000-5 - meble różne

1. Szczegółowa specyfikacja zamówienia:

LP.	WYRÓB	SZT	WYMAGANIA I PARAMETRY TECHNICZNE
1	Komora chłodnicza ściana 80 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - izolacja cieplna z poliuretanowej pianki sztywnej z cyklopentanem (zamkniętokomórkowa), gęstość pianki 40 kg/m³ - grupa przewodności cieplnej 025 wg DIN 4108 - grubość ściany: 80 mm - współczynnik U wg DIN EN 13165 (W/m²*K): 0,25 - elementy komorowe pozbawione mostków cieplnych o konstrukcji warstwowej, stabilne, samonośne - instalacja do 20 mb - komora malowana na biało z jonami srebra - podłoga drukowana, wzdłużnie szlifowana, bez szczelinowa, bezszwowa - klasa bezpieczeństwa antypoślizgowego R11 - samocentrujący system wpust – wypust, z mimośrodowymi zamkami, szczelne połączenia - kątownik do zakrycia mat wentylacyjnych ze stali szlachetnej - wymiary: 3600x1500x2090 mm - zakres temperatury: 3°C - 19°C.
2	Agregat chłodniczy	1	<ul style="list-style-type: none"> - typ split - przystosowany do instalacji 20m i kubatury komory chłodniczej opisanej w pkt. 1 - podstawa obliczeń dla wielkości pomieszczenia: temperatura pomieszczenia + 5 °C, temperatura otoczenia + 25 °C, pobór ciepła z towaru 15 K, czas pracy 16 h / dzień, przetadunek towarów 1/7 dziennie, kontrola i oświetlenie 0,5 h / dzień
3	Zestaw regałów do komory chłodniczej	1	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw 2 regałów 4 -półkowych o wytrzymałości do 100kg na półkę, - wymiary: 1290x500x1750 mm, 2890x400x1750 mm - wykonane z tworzywa systemowego z polipropyleniu i aluminium, skręcane



4	Komora mroźnicza ściana 100 mm	1	<ul style="list-style-type: none"> - komora modułowa - grubość ściany 100 mm - podłoga ze stali nierdzewnej AISI 304, wywinięty rant - instalacja do 20 mb - komora malowana na biało z jonami srebra - podłoga drukowana, wzdłużnie szlifowana, bezszczelinowa, bezszwowa, klasa bezpieczeństwa antypoślizgowego R11, nacisk 1,6kN/4cm² - gęstość pianki = 40 kg/m³ - samocentrujący system wpust – wypust, z mimośrodowymi zamkami, szczelne połączenia - dodatkowa powłoka antybakteryjna - bezspoinowe nakładanie się ścian, higieniczne zaokrąglone narożniki komory - materiały produkcyjne zgodne z klasyfikacją B-s3,d0 (DIN EN 13501-1) - kątownik do zakrycia mat wentylacyjnych ze stali szlachetnej - wymiary: 2400x1500x2130 mm - zakres temperatury: -25 °C do -5 °C
5	Agregat mroźniczy	1	<ul style="list-style-type: none"> - typ split - przystosowany do instalacji 20m i kubatury komory mroźniczej opisanej w pkt. 4 - podstawa obliczeń dla wielkości pomieszczenia: temperatura pomieszczenia + 5 °C, temperatura otoczenia + 25 °C, pobór ciepła z towaru 15 K, czas pracy 16 h / dzień, przeładunek towarów 1/7 dziennie, kontrola i oświetlenie 0,5 h / dzień
6	Zestaw regałów do mroźni	1	<ul style="list-style-type: none"> - zestaw regałów 4 -półkowych o wytrzymałości do 100kg na półkę - wymiary: 1590x400x1750 mm, 1290x400x1750 mm - wykonane z tworzywa systemowego z polipropyleniu i aluminium, skręcane

II. Wymagania dla obu części zamówienia.

1. Wymagana dokumentacja

- Dostawca do oferty zobowiązany jest dołączyć kartę katalogową / inny dokument każdego wyrobu zawierający parametry techniczne potwierdzające, że dany wyrób posiada **wszystkie** parametry wymagane w zapytaniu ofertowym.
- Wszystkie załączone dokumenty muszą być sporządzone w języku polskim lub być przetłumaczone przez tłumacza przysięgłego na język polski.



2. Wymagania dotyczące gwarancji:

Dostawca zobowiązuje się udzielić minimum 1 rok gwarancji od daty podpisania protokołu zdawczo – odbiorczego.

3. Pozostałe wymagania

- a) Dostawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć, zainstalować i uruchomić (jeśli dotyczy) wszystkie elementy zamówienia określone dla danej części w budynku Zmawiającego przy ul. Wiślańskiej 1 w Szczyrku. Zamawiający zapewni dostęp do pomieszczeń oraz wszystkie instalacje niezbędne do podłączenia i eksploatacji urządzeń.
- b) Jeśli montaż / uruchomienie danego urządzenia wymaga posiadania od instalatora odpowiednich uprawnień, Dostawca zapewni taką osobę.
- c) Wszystkie wyroby muszą być fabrycznie nowe.
- d) Warunki płatności: do 50% zaliczki płatne przelewem na rachunek Dostawcy w terminie 30 dni od podpisania umowy, pozostała część płatna w ciągu 30 dni na podstawie faktury VAT wystawionej w dniu zakończenia dostawy i montażu potwierdzonego protokołem zdawczo - odbiorczym.
- e) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- f) Dostawca, składając ofertę na daną część zamówienia, zobowiązuje się dostarczyć wszystkie wyroby wskazane i opisane w specyfikacji dla danej części zamówienia.

4. Termin i miejsce wykonania dostawy

Termin wykonania dostawy rozumiany jest jako termin dostarczenia i montażu wszystkich wyrobów wskazanych w danej części zamówienia: **do 21 grudnia 2024 roku** – zarówno dla części I jak i II. W umowie zapisane będą kary umowne z tytułu opóźnienia w realizacji dostawy w wysokości 0,05% wynagrodzenia brutto za każdy dzień zwłoki dla części I i 0,3% wynagrodzenia brutto za każdy dzień zwłoki dla części II. Ponadto w przypadku opóźnienia Zamawiający będzie mógł dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.

III. INFORMACJE NA TEMAT ZAKAZU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Dostawcy, a Dostawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,



- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli,
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Potwierdzeniem braku powiązań osobowych lub kapitałowych jest złożenie przez Dostawcę oświadczenia o braku występowania w/w powiązań w ofercie. Wzór oświadczenia znajduje się w załączniku nr 1 – Formularz ofertowy. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Dostawcę wyżej wskazanego warunku według formuły spełnia/nie spełnia.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU WRAZ Z OPISEM ICH SPEŁNIENIA

W niniejszym postępowaniu mogą wziąć udział Dostawcy, którzy:

1. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, która umożliwia należyte wykonanie zamówienia.
3. Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie odpowiadające swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia, tj.
 - a. w przypadku złożenia oferty tylko dla części I - w okresie ostatnich 3 lat wykonali co najmniej trzy dostawy polegające na kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego obiektu gastronomicznego o wartości co najmniej 500 tys. zł netto każda,
 - b. w przypadku złożenia oferty tylko dla części II - w okresie ostatnich 3 lat wykonali co najmniej trzy dostawy polegające na wyposażeniu obiektu gastronomicznego w komory mroźnicze i / lub chłodnicze o wartości co najmniej 100 tys. zł netto każda,
 - c. w przypadku złożenia oferty dla części I i II - w okresie ostatnich 3 lat wykonali co najmniej trzy dostawy polegające na kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego obiektu gastronomicznego o wartości co najmniej 600 tys. zł netto każda.
4. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).

Potwierdzeniem spełnienia powyższych warunków wskazanych powyżej jest złożenie przez Dostawcę oświadczeń o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu. Wzór oświadczeń znajduje się w załączniku nr 1 – Formularz ofertowy. Ponadto w celu spełnienia warunku doświadczenia, Dostawca jest zobowiązany do przedstawienia wykazu zrealizowanych dostaw zgodnie z tabelą zawartą w oświadczeniu o spełnianiu warunku udziału w postępowaniu, a także do załączenia



dokumentów potwierdzających należyte wykonanie tych dostaw. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Dostawcę wyżej wskazanych warunków udziału w postępowaniu według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie złożonego przez Dostawcę Formularza ofertowego i załączonych dokumentów.

V. KRYTERIA OCENY OFERT I SPOSOBU ICH OBLICZANIA

Kryterium dopuszczające do dalszej oceny – ocena zgodności oferty z zapytaniem ofertowym.

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert złożonych dla części I i części II na podstawie następujących kryteriów:

- **kryterium I: cena brutto – waga punktowa 80**
- **kryterium II: okres gwarancji – waga punktowa 20**

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o powyższe kryteria (sumy punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach).

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową liczbę punktów w danej części zamówienia.

Punkty wyliczone zostaną w oparciu o wzór matematyczny:

$$U = C + G$$

gdzie poszczególne symbole oznaczają:

U – suma uzyskanych punktów,

C – punkty za kryterium I cena brutto

G – punkty za kryterium II okres gwarancji

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując powszechne zasady zaokrąglania.

W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska tą samą końcową ilość punktów w ramach kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska taką samą końcową ilość punktów w ramach kryteriów oceny ofert, a oferty te zawierają taką samą cenę, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Dostawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Dostawca, składając ofertę dodatkową, nie może zaoferować wyższej ceny niż w ofercie pierwotnej.



Kryterium I: Cena brutto przedmiotu zamówienia (waga punktowa 80):

Dostawca podaje w formularzu ofertowym cenę brutto przedmiotu zamówienia rozumianą jako całą wartość dostawy dla danej części.

Kryterium zostanie ocenione według następującego wzoru:

$$C = C_{\min} / C_{\text{of}} \times 80$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy za zaoferowaną cenę;

C_{min} – najniższa zaoferowana cena brutto spośród wszystkich złożonych ofert w ramach niniejszego postępowania;

C_{of} – cena brutto zaoferowana w ofercie badanej.

Zaproponowana przez Dostawcę cena powinna zostać w ofercie podana jako cena brutto oraz z rozbiem na cenę netto i podatek VAT. Dla zapewnienia porównywalności ofert ceną podlegającą ocenie będzie cena brutto określona w ofercie. W przypadku wskazania w ofercie ceny w walucie innej niż PLN, cena ta zostanie przeliczona na PLN według średniego kursu danej waluty opublikowanego przez Narodowy Bank Polski obowiązującego w ostatnim dniu składania ofert.

Cena oferty (zarówno cena brutto, jak i cena netto) powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne dla wykonania przedmiotu zamówienia.

Kryterium II: Okres gwarancji wykonania (waga punktowa 20)

Dostawca podaje w formularzu ofertowym okres udzielanej gwarancji. Okres gwarancji należy podać w pełnych latach od daty podpisania protokołu zdawczo – odbiorczego. Zamawiający jednocześnie informuje, że minimalny okres gwarancji wynosi 1 rok. W przypadku wskazania przez Dostawcę okresu gwarancji krótszego niż 1 rok, oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią zapytania ofertowego. Kryterium zostanie ocenione wg następującego wzoru:

Kryterium zostanie ocenione wg następującego wzoru:

$$G = G_{\text{of}} / G_{\text{max}} \times 20$$

gdzie:

G – oznacza liczbę punktów przyznaną badanej ofercie za okres gwarancji;

G_{max} – oznacza najdłuższy okres gwarancji spośród wszystkich złożonych ofert w ramach niniejszego postępowania;

G_{of} – oznacza okres gwarancji wskazany w badanej ofercie.



VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY – WYMAGANE DOKUMENTY

1. Ofertę stanowi:

- a) załącznik nr 1 – Formularz ofertowy wraz z oświadczeniem nr 1 o braku powiązań kapitałowych i osobowych z Zamawiającym, oświadczeniem nr 2 o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczeniem nr 3 o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022. Formularz ofertowy oraz oświadczenia muszą być opatrzone datą oraz podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Dostawcy. Dostawca jest zobowiązany do załączenia dokumentów potwierdzających uprawnienia osób podpisujących ofertę do reprezentowania Dostawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych, aktualnych na dzień podpisania oferty. Ocena pełnomocnictwa jest dokonywana na dzień podpisania oferty.
- b) dokumenty potwierdzające należyte wykonanie dostaw potwierdzających posiadanie odpowiedniego doświadczenia (np. referencje, protokoły zdawczo – odbiorcze),
- c) karty katalogowe / dokumentacja proponowanych wyrobów zgodnie z punktem II.1 zapytania ofertowego.

2. Oferta oraz wszystkie załączone dokumenty muszą być sporządzone w języku polskim lub być przetłumaczone przez tłumacza przysięgłego na język polski.

3. W Formularzu ofertowym Dostawca wskazuje w tabeli producenta oraz model/typ oferowanego wyrobu. Dla każdego wyrobu można wskazać tylko **jednego** producenta i jeden model/typ. Podanie większej liczby oferowanych wyrobów spowoduje uznanie oferty za niezgodną z treścią zapytania ofertowego i jej odrzucenie – zgodnie z punktem II.3 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4. Do oferty należy dołączyć **wyłącznie** dokumenty wskazane w niniejszym zapytaniu ofertowym.

VII. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie do dnia **29.10.2024** (do końca dnia) poprzez bazę konkurencyjności.
2. Oferty złożone w inny sposób będą podlegały odrzuceniu. Dostawca może złożyć tylko jedną ofertę w na każdą część postępowania (jeden Dostawca może złożyć ofertę w jednej wybranej części lub w obu).

VIII. ZAWARCIE UMOWY

Dostawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza zobowiązany jest do zawarcia umowy z Zamawiającym w terminie do 7 dni od daty rozstrzygnięcia konkursu ofert. Jeżeli Dostawca, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.



IX. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy, wymagają formy pisemnej w postaci aneksów do umowy, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający ma prawo zmienić umowę w przypadkach wskazanych w sekcji 3.2.4 „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”, na podstawie których jest przeprowadzane niniejsze postępowanie.

X. INFORMACJE DODATKOWE

1. Pytania odnośnie postępowania należy kierować poprzez bazę konkurencyjności.
2. Poprzez złożenie oferty Dostawca wyraża zgodę na podanie do wiadomości pozostałych Dostawców szczegółów oferty. Dostawca ma prawo nie wyrazić zgody na podanie do wiadomości informacji dotyczących tajemnicy przedsiębiorstwa zgodnie z przepisami o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2018 poz. 419).
3. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.
4. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Dostawcy, który:
 - a. złożył ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego;
 - b. złożył ofertę niekompletną, tj. niezawierającą oświadczeń i dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu;
 - c. przedstawił nieprawdziwe informacje.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pozostawienia bez rozpatrzenia oferty niezgodnej z wymogami niniejszego zapytania, tj. niespełniającej wymagań formalnych i/lub merytorycznych. W przypadku zaistnienia powyższej okoliczności Dostawcom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
6. Zamawiający informuje, że postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo Zamówień Publicznych, dlatego nie jest możliwe stosowanie środków odwoławczych określonych w tej ustawie.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednokrotnego wezwania Dostawcy do uzupełnienia braków, korekty błędów lub wyjaśnień treści złożonej oferty, w tym do wezwania do złożenia wyjaśnień w przypadku rażąco niższej ceny, tj. jeśli zaoferowana cena różni się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym. W powyższym celu Zamawiający wyznaczy zakres wymaganych korekt i/lub uzupełnień oraz odpowiedni termin na ich dokonanie. Niedotrzymanie tego terminu będzie skutkować odrzuceniem oferty. Uzupełnieniu mogą podlegać tylko kwestie formalne



(np. brak dokumentu, omyłki pisarskie i rachunkowe) w ofertach, które są merytorycznie zgodne z treścią zapytania ofertowego. Uzupełnienia nie mogą prowadzić do zmiany merytorycznej treści oferty. W przypadku, gdy Dostawca nie złoży formularza oferty lub złoży go niepodpisanego, oferta zostanie odrzucona bez możliwości uzupełnienia / poprawy.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od procedury wyboru Dostawcy, unieważnienia postępowania ofertowego, uznania, że postępowanie ofertowe nie dało rezultatu.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo anulowania lub nierozstrzygnięcia przeprowadzonego postępowania ofertowego z powodu błędów w treści zapytania ofertowego o kluczowym znaczeniu, ujawnione po zakończeniu postępowania, które mogły wpłynąć na zaburzenie zasad uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, przejrzystości i niedyskryminacji.



KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zajazd "Biały Krzyż" spółka cywilna Krystyna Bojda, Aleksander Bojda, ul. Wiślańska 1, 43-370 Szczyrk, NIP: 9372172883, REGON: 072853590.
1. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem prowadzonym w celu zawarcia i realizacji umowy będącej następstwem przeprowadzonego postępowania.
2. Dane Państwa będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia. Podstawą prawną ich przetwarzania jest Państwa zgoda wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu.
3. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przetwarzane będą przez okres wynikający z zawartej umowy o dofinansowanie dla projektu, w ramach którego realizowane jest zamówienie (nie dłużej jednak niż 10 lat od dnia uzyskania przez Zamawiającego płatności końcowej w ramach projektu UE)
4. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia jest realizowane w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
5. Dane osobowe nie mogą być przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy.
6. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art.22 RODO.
7. Ograniczenie dostępu do Państwa danych o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L z 2016 r. nr 119, str. 1) lub tajemnicą przedsiębiorstwa.
8. Odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie mogą być podmioty kontrolujące zamówienie, w szczególności właściwa instytucja wdrażająca, pośrednicząca lub zarządzająca, Komisja Europejska, Europejski Trybunał Obrachunkowy w zakresie jakim wynika to z obowiązujących przepisów prawa. Dodatkowo odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie



mogą być, podmioty z którymi Zamawiający zawarł umowy lub porozumienie na wsparcie w realizacji projektu, w szczególności wsparcie doradcze. Zakres przekazania danych tym odbiorcom ograniczony jest jednak wyłącznie do możliwości zapoznania się z tymi danymi w związku ze świadczeniem usług wsparcia. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych.

9. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe. Brak podania danych osobowych uniemożliwia udział w niniejszym postępowaniu, a także zawarcie z Zamawiającym umowy w następstwie przeprowadzonego postępowania.

10. Posiada Pani/Pan:

- a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana – na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych, które jej dotyczą;
- b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- c. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza.

11. Nie przysługuje Pani/Panu:

- a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
- b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
- c. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy